Vegetarisch

Melanzani-Salat mit Kernöl-Kartoffel-Mousse

Hauptspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

60 Minuten Ziehzeit

Zutaten für 4 Portionen

Melanzani-Salat:
1 kg Melanzani
400 g Sojajoghurt (natur)
3 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt)
½ EL Kreuzkümmel (gemahlen)
½ EL Zitronenschale (gerieben)
3 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Kartoffel-Mousse:
600 g Kartoffel (mehlig)
ca. ¼ l Sojamilch (ungesüßt)
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Melanzani in 3 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech leicht ziegelförmig auflegen und für 20 bis 30 Minuten im Ofen braten (nach halber Zeit die Scheiben wenden).
Für das Dressing die restlichen Zutaten vermengen und glatt rühren. In eine kleine Schüssel abwechselnd Melanzanischeiben mit Dressing schichten (mit dem Dressing abschließen) und im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen.
Für die Kartoffel-Mousse die geschälten und geschnittenen Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abseihen und zu Püree stampfen. Sojamilch und Kürbiskernöl dazu mischen, mit Salz abschmecken.

Tipp: Gericht zusätzlich mit frischen Kräutern, gerösteten Kürbiskernen und/oder Kürbiskernölpesto garnieren.

Rezept von Erich Pucher / Foto: Stefan Kristoferitsch